

# キスケ塩 を使った 料理レシピ！

キスケ塩50の場合

家庭で作れちゃう、うま味調味料、あれこれ！ すべての分量 **1:1**

簡単・便利  
調味料

胡麻 +  
キスケ塩 50



七味 +  
キスケ塩 50



胡椒 +  
キスケ塩 50



and more...

## キスケ塩25を使ったレシピ

キスケ塩を使えば、減糖ジャムが簡単に！  
りんごジャム（4人分）



## キスケ塩25を使ったレシピ

簡単！混ぜ込むだけで、本格的な味に。  
キスケ塩で作るハンバーグ（3~4人分）



## キスケ塩25を使ったレシピ

ムネ肉でもしっとり柔らか、おどろきの美味しさ。  
キスケ塩で作る唐揚げ（4人分）



<塩糀レシピの1/2のキスケ塩ソルトでOK！>

材料 りんご 400g 砂糖 40g  
キスケ塩25 小さじ1/2弱 (2g)  
(キスケ塩50の場合 ひとつまみ (1g))

作り方

1. りんごは一口大に切りキスケ塩 25 と砂糖をまぶす。
2. 鍋に入れ弱火にかける。  
時々混ぜながら馴染んできたら火を止める。

※りんごの10%の砂糖、砂糖の5%のキスケ塩で  
ブルーベリー、苺、さつま芋などにも、応用できます。

材料 合挽き肉 400g  
玉ねぎ 200g  
キスケ塩25 大さじ約 2.5 (20g)  
(キスケ塩50の場合 大さじ約 1)

作り方

1. 粗みじん切りにした玉ねぎを炒める。
2. ひき肉にキスケ塩 25 を加え混ぜ、更に1を混ぜる。
3. 適当な大きさに丸め中心を凹ませ、中火で焼く。

材料 鶏肉 400g  
片栗粉 20g  
米粉 20g  
キスケ塩25 大さじ約 2.5 (20g)  
(キスケ塩50の場合 大さじ約 1)

作り方

1. 鶏肉は一口大に切りキスケ塩 25 をまぶしておく。
2. 片栗粉と米粉を混ぜ、1に付け10分程なじませる。
3. 油を温め、中火で中に火が通るまで揚げる。

※その他の肉や、魚などでも、応用できます。

400gの材料で  
おいしく作れる  
早見表 60

| 素材に対する割合 | キスケ | キスケ 50 | キスケ塩 25 | 塩糀    |
|----------|-----|--------|---------|-------|
| 全体のパーセント | 1%  | 2%     | 5%      | 10%   |
| 使用する分量   | 4g  | 8g     | 20g     | 40g   |
| 塩分量パーセント | 0%  | 1%     | 1.25%   | 1.25% |

いのちの喜びを分けたい

# キスケ糀パワー



毎日、糀食のススメ。

～キスケで食べよう～

もっと身近に、より使いやすく、  
糀の力を感じる。

糀を使いやすく、食べやすく、持ち運びを便利に  
加工した糀製品です。食材にまぜたり、ふりかけ  
たりすることで食材の旨みや甘みをグッと引き出す  
パワーを持っています。

日本は、世界の中でも長寿国として有名ですが、  
それは古くから糀でつくられる調味料や発酵食品  
の、味噌、醤油、酢など、糀を多く含んだ食事が  
健康を支えてきたからと言われています。

キスケ糀パワーは生の糀と同様に、でんぷん質、  
たんぱく質、脂肪を分解する、三大消化酵素を  
豊富に含んでいます。

糀屋利本店

〒876-0832 大分県佐伯市船頭町14-29 tel.0120-166-355

営業時間：午前9時～午後5時 営業日：月曜日～土曜日

URL <http://www.saikikoujiya.com/> search 糀屋利本店

いのちの  
喜びを  
助けたい。

ビタミン アミノ酸 酵素  
ミネラル 糖

原材料／米、こうじ菌  
保存方法／常温  
賞味期限／製造より1年



## 糀・麴の三大消化酵素

でんぷん +

小麦、米  
芋類など

＜アミラーゼ＞  
でんぷん糖化酵素

※アミラーゼ…デンプンをブドウ糖に分解する酵素。  
胃腸薬等として市販もされている酵素です。

ブドウ糖（甘味）

タンパク質 +

肉・魚  
卵など

＜プロテアーゼ＞  
タンパク質分解酵素

※プロテアーゼ…魚や肉などに含まれているタン  
パク質を分解する酵素。お肉を柔らかくします。

アミノ酸（旨味）

脂肪 +

バター  
油類など

＜リパーゼ＞  
脂肪分解酵素

※リパーゼ…脂肪を分解する酵素。  
脂質の代謝に関与している酵素。

脂肪酸・グリセリン

## キスケ糀パワーの美味しい使い方

さしすせそ + キスケ糀パワー

普段使っている砂糖、塩、酢、醤油、味噌に混ぜると旨味UP

応用編

塩コショウ  
焼き肉のタレ  
七味

+ 素材の 1% のキスケ糀パワー

その他、ウスターソース、マヨネーズ、ドレッシング etc...

魚・肉・野菜 + キスケ糀パワー

魚、肉の臭みを取り、素材本来の旨味を引き出す

肉・魚・野菜 + 素材の 1% のキスケ糀パワー

応用編

和食の基本

煮る・焼く・蒸す  
炒める・揚げる・漬ける

下ごしらえに + 素材の 1%

毎日の生活 + キスケ糀パワー

食前食後に小さじ 1/2。酵素のかたまりでもある  
キスケを、そのまま食べることもオススメ。

キスケ糀パワーの、「キスケ」という名前は、糀屋本店六代目・浅利喜助に由来します。  
「食べる喜びを助けたい」という思いに、糀屋本店が目指す、「世界中の人を、お腹の中から  
元気に、幸せにしたい」との願いを込めて名付けました。常温で一年、保存が可能です。

旅先やお出かけ先でも、キスケをひとふりして食べると、糀が持つ数多くの酵素を含む  
キスケのパワーが、安心安全な旨味となって、消化吸収を助けます。

## キスケ塩とは？

自然の海塩と、伝統の糀が  
引き出す「うま味」塩。

「キスケ塩」は、海の塩にうま味を引き出  
す糀をブレンドしたものです。塩の代わり  
に使うだけで、うま味が数段アップします。  
普段のお料理に使うと減塩になり、塩分  
摂取量を控えたい方にもおすすめです。

日本では古くから鰹節や昆布、干し椎茸  
などを使い、料理にうま味を加えてきまし  
た。うま味の正体は「アミノ酸」。糀には  
様々な酵素が含まれていて、その酵素が  
タンパク質を分解して、自然のうま味＝  
アミノ酸を生み出します。そのためサッと  
ひとふりするだけで、素材の味を引き立て  
ることができるのです。

「キスケ塩」に使われている塩は、国内原  
料100%。長崎県五島灘の海水を特製の  
平釜でゆっくりと炊き上げ、まろやかな味  
わいを生み出しています。海のミネラルを  
たっぷり含んでいるので、糀と共に素材の  
味を引き立ててくれます。

## 普段のお料理の『塩の代わり』に！

料理レシピの塩の代わりに、キスケ塩を使うと…、  
素材のうま味を引き出し、塩加減もちょうど良い！



## キスケ塩25の美味しい使い方



煮る・焼く・蒸す  
炒める・揚げる・漬ける

黄金比率 = 肉・魚・野菜 + 素材の 5%  
のキスケ塩 25

原材料／米、こうじ菌、塩  
保存方法／常温  
賞味期限／製造より1年

## キスケ塩50の美味しい使い方



煮る・焼く・蒸す  
炒める・揚げる・漬ける

黄金比率 = 肉・魚・野菜 + 素材の 2%  
のキスケ塩 50

原材料／米、こうじ菌、塩  
保存方法／常温  
賞味期限／製造より1年

～毎日、糀食～

KISUKE KOJI POWER

右／こうじ屋ウーマン／浅利 妙峰  
左／国際事業部／浅利 定栄

